NAMATH™ RAPID COOKER

BY EdenPURE®

PRODUCT GUIDE

IMPORTANT:

Fill out the product record information below.

Serial Number: ______________________________

Located either on the bottom of the unit, or in the back right corner

Date Purchased: ______________________________

FOR OUTDOOR USE ONLY



CAUTION:

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.



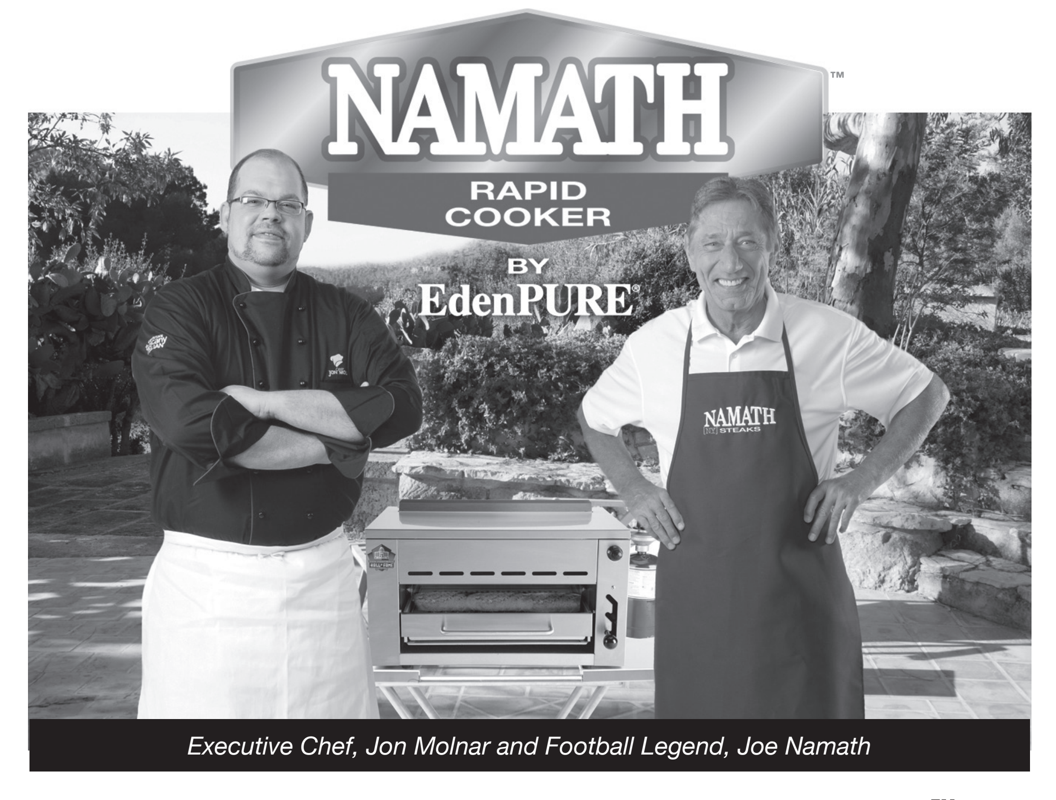
WARNING:

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

If you have questions or need assistance during assembly, please call 888-444-4134.
To ensure your satisfaction and for follow-up service, register your appliance online at www.namathproducts.com/register

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Congratulations and Welcome to the Team!



Executive Chef, Jon Molnar and Football Legend, Joe Namath

Thank you for purchasing the Namath Rapid Cooker™!

We hope you're ready to become the MVP of your outdoor cooking experience! The Namath Rapid Cooker™—inspired and designed by Joe's own cousin, Chef Jon Molnar—combines the quality of a restaurant with the convenience of portability. Whether it's backyard barbeques, tailgating, camping, picnics or anywhere else you might take it, the Namath Rapid Cooker™ is powerful enough to make virtually any venue the perfect place for restaurant-quality food!

Forget what you know about traditional grilling. The Namath Rapid Cooker's revolutionary technology, innovative design and easy-to-use features and functions will take food beyond where your old grill could. In order to maximize your cooking experience, flip this card over for some basic tips from Chef Jon Molnar.



How to Use the 9 Temperature Zones

The Namath Rapid Cooker™ has 9 cooking temperature zones—three (3) temperature settings: high, medium, low—and three (3) adjustable heights: high, medium, low, to account for 9 different zones of heat! With this fully customizable range, you can get the perfect “steak house char” by searing your meat on the “High-High” setting or warm food and melt cheeses on the “Low-Low” setting. **Please see the chart below for some general cooking suggestions:**

9 ZONE TEMP COOKING	HIGH	MEDIUM	LOW
High	Sear	Broil	Cook
Medium	Grill	Brown	Roast
Low	Heat	Slow Cook	Warm/Melt

Always preheat your Namath Rapid Cooker™ on “High-High” for 3-5 minutes prior to cooking.

Cooking times will vary depending on the weight, size and thickness of the product being cooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have a medical condition.

TABLE OF CONTENTS

ALWAYS READ YOUR ENTIRE MANUAL PRIOR TO OPERATING YOUR GAS GRILL

YOUR GRILL IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

SAFETY SYMBOLS

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



DANGER

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



WARNING

Always follow leak check procedures located in this manual fully, prior to operating your grill.



DANGER

If you smell gas:

1. **Immediately shut off the gas to the grill**
2. **Extinguish any flames**
3. **Open drawer**
4. **If you continue to smell gas, keep away from the grill and call your gas supplier or fire department**

Leaking gas may cause an explosion or a fire, which could cause serious bodily injury, property damage or death.



WARNING

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have a medical condition.

OPERATING PROCEDURES

- Keep openings of valves and cylinder clear and free from debris.
- Check for leaks.*
- Keep hoses away from hot surfaces.
- Hose (sold separately) must not be pinched or kinked to allow for free transfer of gas.
- Do not store spare gas cylinders or other flammable liquids or gases near or around the appliance.**
- Do not use the cooker within 2 feet of anything that may be combustible.
- Only use this appliance outdoors in well-ventilated areas. It should not be used in any confined or enclosed areas including breezeways, alcoves, and garages.
- It is not intended for use in boats or recreational vehicles.
- Do not leave the unit unattended. The entire cook box will become **HOT** during use.
- Do not use unit near sparks or if it sparks.

STORAGE

- The gas must be turned off at the liquid propane cylinder when the cooker is not in use.***
- Disconnect the gas fully from the appliance whenever storing indoors.
- Store liquid propane cylinder separate from cooker in a well-ventilated outdoor space.

KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN

*** HOW TO CHECK FOR LEAKS**
Make a soap and water solution. Apply liquid to all areas with fittings or connections. Turn on the gas. **DO NOT IGNITE** the unit. If the soap bubbles, you have a leak at that location. Check all connections and repeat the steps above. You should repeat this check each time you disconnect anything with a fitting.

**** ALWAYS FOLLOW GUIDELINES PROVIDED BY YOUR TANK AND GAS SUPPLIERS**

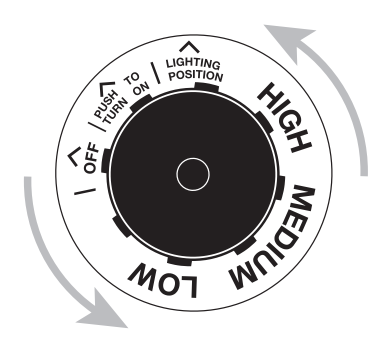
***** HOW TO CHECK THAT THE VALVES ARE OFF**
Valves are shipped in the off position. Always check that they are turned off before using. Check by pushing down on the black knob and turning in a clockwise direction. If the knob does not turn in a clockwise motion when it is depressed it is off.



Make sure that the burner valve is set to the **OFF POSITION** before opening the gas valve.

TO IGNITE COOKER:

- Attach 1 lb. propane tank to the regulator located on the side of the Namath Rapid Cooker™. Be sure the liquid propane tank is fastened tightly and always check the integrity of the tank prior to connecting. If using a connector hose for a larger liquid propane tank, be sure that the attachments are fastened tight at each end and turn on the large tank first to allow the propane to travel through the connector hose. Always read safety instructions and product warnings prior to use.
- Never lean over the cooking unit.
- Depress knob and turn counter-clockwise to the **LIGHTING POSITION**.



DO NOT LOOK INTO THE OPENING WHILE LIGHTING. STAND OFF TO THE SIDE OF THE UNIT WHILE LIGHTING. IF UNIT DOES NOT IGNITE, SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (Page 5).

- Press the igniter button on the front of the cooker for 2-3 seconds. You will hear a snap and a spark to the burner and you should feel the unit warming up. If you do not, turn off the unit and open the drawer for 5 minutes to allow all gas and fumes to clear. Repeat the steps.
- If this fails for a third time, make certain that your liquid propane tank is not empty and then call 1-888-444-4134 for further instruction.
- Once you have the cooker lit, leave on HIGH for 3-5 minutes before setting desired temperature.

TO EXTINGUISH COOKER:

- Turn gas off at the source.
- Depress knob and turn clockwise to the **OFF POSITION** and release knob.

MAINTENANCE & CLEANING

- Always allow the unit to cool completely before cleaning.
- **DO NOT** clean ceramic core or burner box.
- **DO NOT** use abrasive cleaners or cleaning pads on the outside of your cooker.
- Wash your cooker with warm soapy water, and then rinse with clean water. Use the same steps to clean the grease tray after removal from the cooled unit.
- Grates and internal burner tubes may be cleaned with a stainless steel bristle wire brush. Use a soft bristle brush for stubborn debris on the outside of the unit to prevent scratching.
- Stainless steel cleaner may also be purchased. For best results, always clean with the grain of the stainless steel and use only a soft cloth.
- **DO NOT** use aluminum foil. Disposable trays are available (see pg.12 to order replacements).
- Cleaning is important to avoid grease fires.
- **DO NOT** use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knob off and disconnect Liquid Propane tank.

REMOVING AND INSERTING THE DRAWER

Removing the drawer:

1. Slide drawer into closed position.
2. Lift the drawer upward with rear end angled up to unlock the wheels from tracks. (See Figure 3).
3. Pull drawer out of unit.

Inserting the drawer:

1. Place drawer over rails and slowly slide into closed position.
2. Allow wheels to set into slots in the rear of railings for secured position. (See Figure 3).

Inserting the drawer latch:

For your convenience, the Namath Rapid Cooker™ includes a drawer latch. This latch is designed to keep the drawer from sliding open on bumpy car rides or when it's being carried from one place to another. To insert the drawer latch, please follow these steps:

1. Remove the drawer from unit.
2. Remove the steel grate from the top of the drawer (See Figure 1).
3. Acquire the front piece of the drawer, two screws (included) and the drawer handle.
4. Make sure the front of the drawer is positioned with the latch down.
5. Position the screws, the front of the drawer and the door handle so that they all line up with the two holes cut into the drawer handle. (See Figure 2).
6. Screw the two pieces together.

BATTERY INSTALLATION/ REPLACEMENT

- To replace or install the battery, first unscrew the ignitor knob on the front of the unit. Next, insert the AA lithium battery (included), negative end first.

ATTACHING REGULATOR & PROPANE TANK

- Attach regulator to thread on right side (See Figure A) and propane (not included) to the regulator (See Figure B).
- All other items ship fully assembled and ready for use.

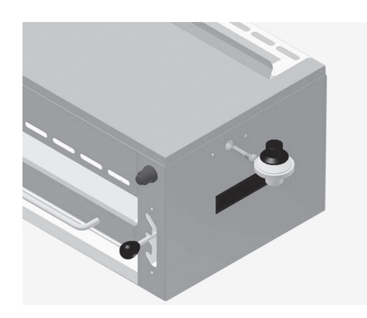


Figure A

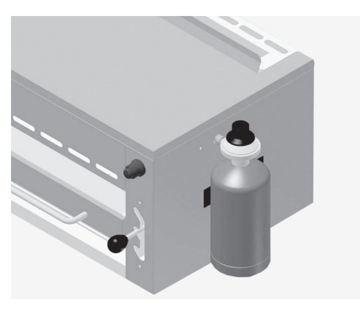


Figure B



DANGER

If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

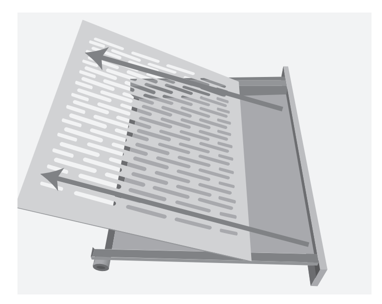


Figure 1

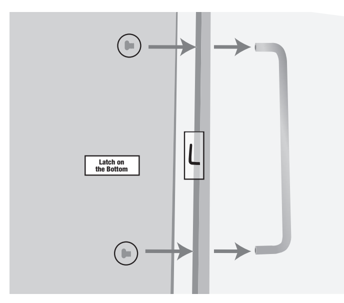


Figure 2

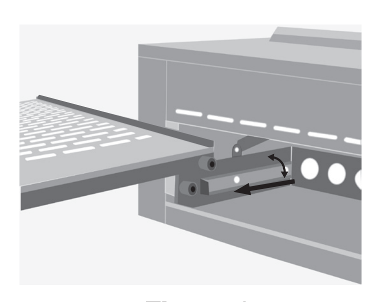


Figure 3

EMERGENCIES

EMERGENCIES	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/SOLUTION
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	Damaged Hose.	Turn off gas at Liquid Propane cylinder or at source on natural gas systems. If anything but burned, replace valve/ hose/regulator. If burned, discontinue use of product and replace the hose or call 1-888-444-4134 to speak with a Customer Service representative.
Gas leaking from Liquid Propane cylinder.	Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Replace Liquid Propane cylinder.
Gas leaking from Liquid Propane cylinder valve.	Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	Turn off Liquid Propane cylinder valve. Return Liquid Propane cylinder to gas supplier.
Gas leaking between Liquid Propane cylinder and regulator connection.	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.	Turn off Liquid Propane cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See Liquid Propane Cylinder Leak Test (Page 5) and Connecting Regulator to the Liquid Propane Cylinder (Page 6).
Fire coming through control panel.	Fire in burner tube section of burner due to blockage.	Turn off control knob and liquid propane cylinder valve. Leave drawer open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect tube for spider nests or rust.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	Too much grease buildup in burner area.	Turn off control knob and Liquid Propane cylinder valve. Leave drawer open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

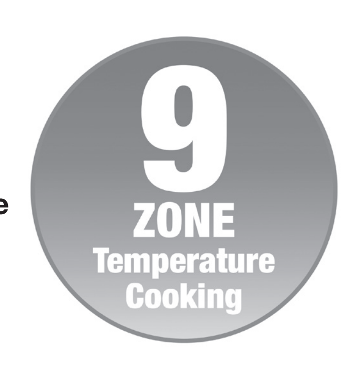
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/SOLUTION
GAS ISSUES: **Burner will not light using ignitor.**	Burner not engaged with control valve.	Make sure valve is positioned inside of burner tube.
	Obstruction in burner.	Ensure burner tube is not obstructed with spider webs or other matter. See Maintenance & Cleaning (Page 6).
	No gas flow.	Make sure Liquid Propane cylinder is not empty. If Liquid Propane cylinder is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow” (Page 8).
	Vapor lock at coupling nut to Liquid Propane cylinder.	Turn off knobs and disconnect coupling nut from Liquid Propane cylinder. Reconnect and retry.

TROUBLESHOOTING *continued...*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/SOLUTION
GAS ISSUES: **Burner will not light using ignitor.**	Coupling nut and Liquid Propane cylinder valve not fully connected.	Turn off the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.
ELECTRICAL ISSUES.	Wire and/or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly.
	Dead Battery.	Replace with a new alkaline battery.
Sudden drop in gas flow or low flame.	Out of gas.	Check for gas in Liquid Propane cylinder. Refill/replace if necessary.
	Vapor lock at coupling nut/ Liquid Propane cylinder connection.	Turn off knobs and Liquid Propane cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	High or gusting winds.	Turn front of grill to face wind or increase flame height.
	Low on Liquid Propane gas.	Refill Liquid Propane cylinder.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at Liquid Propane cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube).	Burner and/or burner tube is blocked.	Turn knobs OFF. Clean grill (see page 6).
Unable to fill Liquid Propane cylinder.	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second Liquid Propane dealer.

COOKING TIPS AND RECOMMENDATIONS



3 Heat Settings

High / Medium / Low

3 Adjustable Heights

High / Medium / Low

How to Use the 9 Temperature Zones

The Namath Rapid Cooker™ has **9 cooking temperature zones**—three (3) temperature settings: high, medium, low—and three (3) adjustable heights: high, medium, low, to account for 9 different zones of heat! With this fully customizable range, you can get the perfect "steak house char" by searing your meat on the "High-High" setting or warm food and melt cheeses on the "Low-Low" setting.

Please see the chart below for some general cooking suggestions:

9 ZONE TEMP COOKING	HIGH	MEDIUM	LOW
High	Sear	Broil	Cook
Medium	Grill	Brown	Roast
Low	Heat	Slow Cook	Warm/Melt

Always preheat your Namath Rapid Cooker™ on "High-High" for 3-5 minutes prior to cooking.

Meats

Sear the meat, for a few minutes per side, in the "Sear" zone to seal in the juices. After searing both sides, drop down to the "Grill" or "Heat" zone and flip the meat to achieve the desired level of doneness. For more even, well-done cooking with less of a sear, use the lower zones.

Vegetables

Prior to cooking, lightly oil and season the vegetables to your liking. Cook in the "Broil" zone or "Slow Cook" zone depending on the desired doneness and level of crispness you prefer.

Sautéing

Create sautéed dishes by simply placing a metal sauté pan into the Namath Rapid Cooker™. Do not use pans that are made from materials other than metal. Place the food in the pan, along with the appropriate liquids or oils. Place the pan on the grate and adjust the Namath Rapid Cooker™ to "Grill" (Medium-High). Monitor pan and liquids during the cooking process. Use caution as the pan and handle will be hot.

Other Items

The Namath Rapid Cooker™ can be used for a variety of items; the only limit is your culinary imagination! Use the 9 Zones to caramelize sugar on a crème brûlée or melt cheese on French onion soup. Create a crispy finish to ribs and other barbeque in the "Sear" or "Grill" zones or use a cast-iron pan to make fajitas! The possibilities are endless!

NOTE: Fish, vegetables, seafood, beef tips, kabobs, sliced meat and other items can be placed directly on the plate instead of on foil.

IMPORTANT: Cooking times will vary depending on the weight, size and thickness of the product being cooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

The following information is per the U.S. Department of Health and Human Services:

SAFE MINIMUM COOKING TEMPERATURES

Use this chart and a food thermometer to ensure that meat, poultry, seafood and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.

REMEMBER: you can't tell whether meat is safely cooked by looking at it. Any cooked, uncured red meats – including pork – can be pink, even when the meat has reached a safe internal temperature.

WHY THE REST TIME IS IMPORTANT

After you remove meat from a grill, oven, or other heat source, allow it to rest for the specified amount of time. During the rest time, its temperature remains constant or continues to rise, which destroys harmful germs.

CATEGORY	FOOD	TEMP °F	REST TIME
Ground Meat & Meat Fixtures	Beef, Pork, Veal, Lamb,	160°F	None
	Turkey, Chicken	165°F	None
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	145°F	3 minutes
Poultry	Chicken, Turkey (Whole) Poultry Breasts, Roasts Poultry Thighs, Legs, Wings Duck & Goose Stuffing (cooked alone or in bird)	165°F	None
Pork & Ham	Pork Fresh Ham (Raw)	145°F	3 minutes
	Precooked Ham (to reheat)	140°F	None
Eggs & Egg Dishes	Eggs	Cook until yolk & white are firm	None
	Egg Dishes	160°F	None
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165°F	None
	Casseroles	165°F	None
Seafood	Fin Fish	145°F or cook until flesh is opaque & separated easily with a fork	None
	Shrimp, Lobster, Crabs	Cook until flesh is pearly and opaque	None
	Clams, Oysters, Mussels	Cook until shells open during cooking	None
	Scallops	Cook until flesh is milky white or opaque & firm	None

WARRANTY

This **1-YEAR LIMITED WARRANTY** applies only to units purchased from an authorized party. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

***Note:** A dated sales receipt WILL be required for warranty service.*

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this **1-YEAR LIMITED WARRANTY**.

This **1-YEAR LIMITED WARRANTY** is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable.

Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This **1-YEAR LIMITED WARRANTY** applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

This **1-YEAR LIMITED WARRANTY** will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer. RUST is not considered a manufacturing or materials defect.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or re-installation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this **1-YEAR LIMITED WARRANTY**. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this **1-YEAR LIMITED WARRANTY** or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS 1-YEAR LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS 1-YEAR LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS 1-YEAR LIMITED WARRANTY.

Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: *Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This 1-YEAR LIMITED WARRANTY gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this 1-YEAR LIMITED WARRANTY.*

If you wish to obtain performance of any obligation under this **1-YEAR LIMITED WARRANTY**, you should write to:

Namath Rapid Cooker
7800 Whipple Ave. NW
North Canton, OH 44720

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

To order replacement parts, please call 1-888-444-4134 or visit www.namathproducts.com

NAMATH RAPID COOKER™ BY EdenPURE®

GUIA DEL PRODUCTO

IMPORTANTE:

A continuación rellene la información del producto.

Número de serie: ______________________

Situado en la parte inferior de la unidad, o en la esquina posterior derecha.

Fecha de Compra: ______________________

SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE



PRECAUCION:

Lea y siga todas las instrucciones de seguridad, instrucciones de montaje, y las instrucciones de uso y cuidado antes de intentar montarla y cocinar.



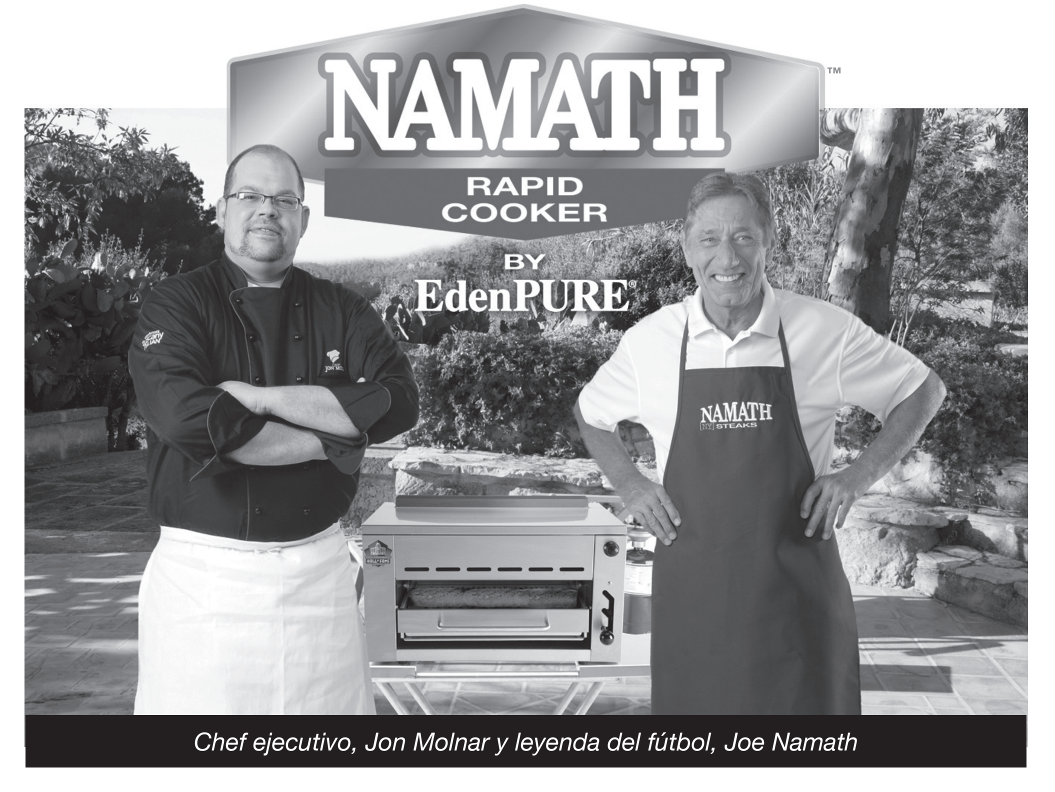
ADVERTENCIA:

No seguir las instrucciones del fabricante puede resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.

Si tiene preguntas o necesita ayuda durante el montaje, por favor llame al 888-444-4134.
Para garantizar su satisfacción y para el seguimiento de servicio, registre su electrodoméstico por Internet en www.namathproducts.com/register.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.

¡Felicitaciones y bienvenido al equipo!



Chef ejecutivo, Jon Molnar y leyenda del fútbol, Joe Namath

¡Gracias por comprar la parrilla Rapid Cooker™ de Namath!

¡Esperemos que esté preparado para convertirse en el jugador más valioso del equipo de cocina al aire libre! La parrilla Rapid Cooker™ de Namath — inspirada y diseñada por el propio primo de Joe, el Chef Jon Molnar, combina la calidad de un restaurante con la conveniencia de la portabilidad. ¡Tanto si se trata de una parrillada en su patio, tailgating, camping, picnic o en cualquier otro lugar, llévese la parrilla Rapid Cooker™ de Namath porque es suficientemente potente para preparar cualquier alimento en cualquier lugar como lo haría un restaurante!

Olvídese de todo lo que sabe sobre cocinar en una parrilla tradicional. La parrilla Rapid Cooker™ de Namath posee tecnología revolucionaria, diseño innovador y es fácil de utilizar. Con esta parrilla usted cocinará los alimentos más allá de donde podría con su vieja parrilla. Con el fin de maximizar su experiencia culinaria, haga el favor de voltear esta tarjeta para informarse sobre algunos consejos básicos del Chef Jon Molnar.



Cómo utilizar las 9 zonas de temperatura

¡La parrilla Rapid Cooker™ de Namath tiene 9 zonas de temperatura de cocción — tres (3) ajustes de temperatura: alto, medio, bajo — y tres (3) ajustes de altura: alto, medio, bajo, para tener 9 zonas diferentes de calor! Con esta variedad de ajustes y zonas de temperatura, usted puede obtener "el filete perfecto" haciendo su carne en el ajuste "Alto-Alto" o también puede calentar alimentos y derretir o fundir queso en el ajuste "Bajo-Bajo". **Por favor, consulte la siguiente tabla con sugerencias para cocinar:**

9 ZONAS DE TEMPERATURA	ALTA	MEDIA	BAJA
Alta	Dorar (Sear)	Asar (Broil)	Cocinar (Cook)
Media	Asar (Grill)	Dorar (Brown)	Tostar (Roast)
Baja	Calentar (Heat)	Cocinar lentamente (Slow Cook)	Derretir/fundir (Warm/Melt)

Antes de empezar a cocinar, siempre precaliente la parrilla Rapid Cooker™ de Namath en la temperatura "Alta- Alta" por 3-5 minutos.

Los tiempos de cocción variarán dependiendo del peso, tamaño y espesor del producto que se desee cocinar. Consumir carne, ave, pescado, marisco o huevos crudos o parcialmente crudos puede aumentar el riesgo de enfermedad transmitida por alimentos especialmente si usted tiene una condición médica.

TABLA DE CONTENIDO

SIEMPRE LEA TODO EL MANUAL ANTES DE OPERAR SU PARRILLA DE GAS

SU PARRILLA ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA SER UTILIZADA EN EXTERIORES

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Los símbolos y las cajas que se muestran a continuación explican lo que significan. Lea y siga todos los mensajes encontrados a lo largo del manual.



PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría resultar en la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

Antes de operar su parrilla, siga siempre todos los procedimientos de comprobación de fugas situados en este manual.



PELIGRO

Si usted huele a gas:

1. **Apague inmediatamente el gas de la parrilla**
2. **Apague cualquier llama**
3. **Abra el cajón**
4. **Si continúa percibiendo olor a gas, aléjese de la parrilla y llame a su proveedor de gas o departamento de bonberos**

Una fuga de gas puede causar una explosión o un incendio, causando graves lesiones corporales, daños a la propiedad o muerte.



ADVERTENCIA

Consumir carne cruda o poco hecha, ave, pescado, marisco o huevos puede aumentar el riesgo de poseer enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si usted tiene una condición médica.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

- Mantenga aperturas de válvulas y cilindros libres de escombros.
- Examine por posibles escapes *
- Mantenga mangueras lejos de superficies calientes.
- La manguera (vendida por separado) no se debe comprimir o apretar dejando gas en el ambiente.
- No almacene bombonas de repuesto de gas u otros líquidos inflamables o gases cerca o alrededor del electrodoméstico. **
- No use la parrilla a menos de 2 pies de algo que pueda ser inflamable.
- Sólo use este electrodoméstico al aire libre en áreas bien ventiladas. No se debería usar en áreas confinadas incluyendo pasillos cubiertos, nichos y garajes.
- No se ha fabricado con la intención de ser utilizado en barcos o vehículos recreativos.
- No deje la unidad desatendida. Toda la parrilla estará CALIENTE mientras se utiliza..
- No utilice la parrilla si chispea o cerca de chispas.

ALMACENAMIENTO

- Si la parrilla no está en funcionamiento***, el gas debe estar apagado por el cilindro de propano.
- Desconectar el gas totalmente del aparato cuando se almacena en interiores.
- Almacenar el cilindro de propano líquido por separado en un lugar bien ventilado al aire libre.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

***COMO COMPROBAR SI HAY FUGAS**
Hacer una solución de agua y jabón. Aplicar líquido en todas las áreas con accesorios o conexiones. Encender el gas. NO PRENDA la unidad. Si en la solución aparecen burbujas, usted tiene una fuga en esa ubicación. Compruebe todas las conexiones y repita los pasos anteriores. Usted debe repetir este procedimiento cada vez que desconecte algo con una conexión.

****SIEMPRE SIGA LAS PAUTAS PROPORCIONADAS POR EL TANQUE Y SUMINISTRADORES DEL GAS**

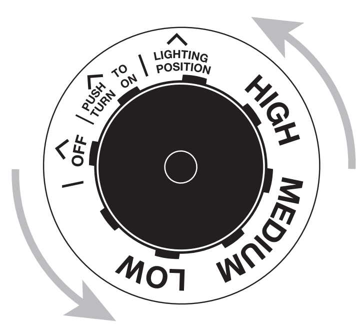
***** Cómo comprobar que las válvulas están apagadas**
Las válvulas se envían cerradas. Antes de usar, siempre compruebe que efectivamente están cerradas. Comprobarlo empujando el botón negro hacia abajo en sentido de las manecillas del reloj. Si el botón no gira en sentido de las manecillas del reloj, están cerradas.

Asegúrese de que la válvula del quemador se encuentra en la **POSICION OFF** antes de abrir la válvula del gas.



PARA ENCENDER LA PARRILLA:

- Instale 1 lb de propano en el regulador situado en el lateral de la Parrilla Namath Rapid Cooker™. Asegúrese de que el tanque de propano líquido se sujeta firmemente y siempre comprobar la integridad del tanque antes de conectarlo. Si utiliza una manguera conectora para un tanque de propano líquido más grande, asegúrese de que los accesorios están sujetos firmemente en cada extremo y encienda el primer tanque grande para permitir que el propano viaje a través de la manguera conectora. Siempre lea las instrucciones de seguridad y advertencias del producto antes de utilizarlo.
- Nunca se incline sobre la unidad de cocción.
- Oprima el botón y gírelo hacia la izquierda a la posición de **ENCENDIDO** (lighting position).



NO MIRE DENTRO DE LA ABERTURA MIENTRAS ENCIENDA LA PARRILLA. APÁRTESE DE LA UNIDAD MIENTRAS LA ENCIENDE. SI LA UNIDAD NO SE ENCIENDE, CONSULTE LA GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (PÁGINA 5)

- Pulse el botón de encendido en la parte delantera de la parrilla por 2-3 segundos. Usted escuchará un chasquido y una chispa en el quemador y notará que la parrilla se calienta. Si no lo hace, apague la unidad y abra el cajón durante 5 minutos para permitir que todos los gases y humo se despejen. Repita los pasos.
- Si esto falla por tercera vez, asegúrese de que su tanque de propano líquido no está vacío y luego llame al 1-888-444-4134 para futuras instrucciones.
- Una vez que tenga la parrilla encendida, dejarla en alto (high) por 3-5 minutos antes de ajustarla a la temperatura deseada.

PARA APAGAR LA PARRILLA:

- Apague el gas en la fuente.
- Presione el botón y gire en sentido de las manecillas del reloj a la posición de **APAGADO (OFF)** y libere el botón.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Siempre permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
- No limpie la base de cerámica o caja del quemador.
- No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza en el exterior de la parrilla.
- Lave la parrilla con agua tibia y jabonosa, luego enjuague con agua limpia. Use los mismos pasos para limpiar la bandeja de grasa después de retirarla de la unidad una vez se haya enfriado.
- Las rejillas y los tubos internos del quemador se pueden limpiar con un cepillo de acero inoxidable. Para evitar que se raye la parrilla, utilice un cepillo suave para limpiar los residuos persistentes en el exterior de la unidad.
- También puede comprar un limpiador de acero inoxidable. Para obtener mejores resultados, siempre limpie con un poco de limpiador de acero inoxidable y un trapo suave.
- No utilice papel de aluminio. Bandejas desechables están disponibles (ver página 25 para pedir partes de repuesto).
- La limpieza es importante para evitar que se produzcan incendios relacionados con la grasa.
- No utilice agua sobre un incendio de grasa. Puede resultar en lesiones personales. Si se produce un incendio de grasa, gire el botón a la posición off y desconecte el tanque de propano líquido.

EXTRACCION E INSERCION DEL CAJON (BANDEJA)

Retirar el cajón:

1. Deslice el cajón en posición cerrada.
2. Levante el cajón hacia arriba con el extremo posterior hacia arriba para desbloquear las ruedas de sus rieles. (Ver Figura 3).

Introducir el cajón:

1. Coloque el cajón sobre los rieles y lentamente deslícelo en posición cerrada.
2. Permita que las ruedas se establezcan con seguridad en las ranuras de la parte posterior. (Ver Figura 3).

Insertar el pestillo del cajón:

Para su conveniencia, la parrilla Rapid Cooker™ de Namath incluye un pestillo de cajón. Este seguro está diseñado para que el cajón no se deslice durante el transporte de la parrilla de un lugar a otro o durante paseos de coche accidentados.

1. Quite el cajón de la unidad.
2. Quite la rejilla de acero de la parte superior del cajón (Ver figura 1).
3. Tome la pieza frontal del cajón, dos tornillos (incluidos) y la manija del cajón.
4. Asegúrese de que la parte delantera del cajón se coloca con el cierre hacia abajo.
5. Coloque los tornillos, la parte delantera del cajón y la manija de la puerta de tal manera que se alínien con los dos agujeros cortados en la manija del cajón. (Ver figura 2).
6. Atornille los dos pedazos juntos.

INSTALACION Y SUSTITUCION DE LA BATERIA

- Para reemplazar o instalar la batería, primero desenrosque de la parte frontal de la unidad el botón de encendido. A continuación, inserte las pilas AA de litio (incluidas), primero el extremo negativo.

COLOCAR EL REGULADOR Y EL TANQUE DE PROPANO

- Coloque el regulador de rosca a la derecha (ver figura A) y propano (no incluido) al regulador (Ver figura B).
- Todos los demás artículos se envían completamente montados y listos para usar.

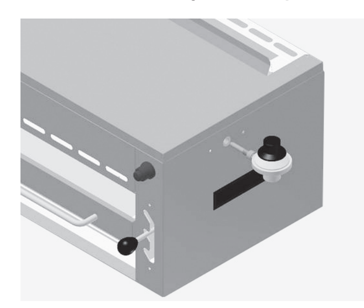


Figura A

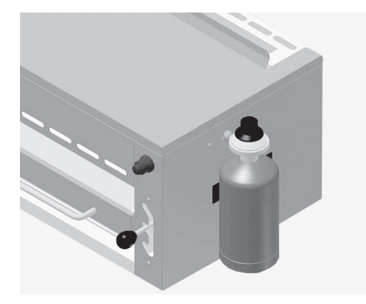


Figura B



PELIGRO

Si la fuga no se puede detener o se produce un incendio debido a fugas de gas, llame al departamento de bomberos.

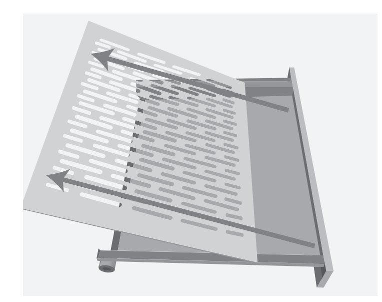


Figura 1

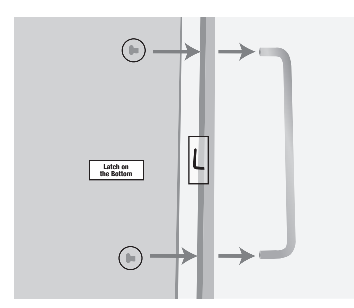


Figura 2

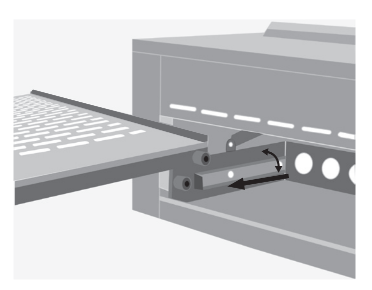


Figura 3

EMERGENCIAS

EMERGENCIA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN/PREVENCIÓN
Fuga de gas debido a una manguera agrietada, cortada o quemada.	Manguera dañada.	Apague el gas en el cilindro de propano liquido o en el lugar de origen en los sistemas de gas natural. Si cualquier cosa menos quemados, reemplace la válvula / manguera y regulador. Si se quemó, interrumpa uso del producto y reemplace la manguera o llame al 1-888-444-4134 para hablar con un Representante de servicio al cliente.
Fuga de gas en el cilindro de propano líquido.	Fallo mecánico de debido a oxidación o mal manejo.	Sustituir cilindro de propano líquido.
Fuga de gas en la válvula del cilindro de propano liquido.	Fallo en la válvula del cilindro por mal manejo o fallo mecánico.	Apague la válvula del cilindro de propano líquido. Devuelva el cilindro de propano líquido a su proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro de propano líquido y la conexión del regulador.	Instalación incorrecta, conexión floja, fallo en el sello de goma.	Apague la válvula del cilindro de propano líquido. Quite el regulador del cilindro e inspeccione visualmente los posibles daños en el sello de goma. Ver examen de fuga en el cilindro de propano líquido (página 18) y conectar el regulador al cilindro de propano líquido (página 19).
Fuego a través del panel de control.	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	Apague el botón de control y la válvula del cilindro de propano líquido. Deje el cajón abierto para permitir que se extingan las llamas. Una vez se ha apagado el fuego y la parrilla se ha enfriado, retire el quemador e inspeccione el tubo para telas de araña y oxidación.
Fuego de grasa o continuamente exceso de llamas sobre la superficie de la parrilla.	Demasiada acumulación de grasa en el área del quemador.	Apague el botón de control y la válvula del cilindro de propano liquido. Deje el cajón Abierto para permitir que se extingan las llamas. Una vez la parrilla se ha enfriado, limpiar las partículas de alimentos y exceso de grasa en el área de combustión, bandeja de grasa y otras superficies.

Soluciones de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN/PREVENCIÓN
Problemas de gas: Quemador no se enciende utilizando encendedor.	Quemador no está conectado con la válvula de control.	Asegúrese de que la válvula está colocada en el interior del tubo del quemador.
	Obstrucción en el quemador.	Asegúrese de que el tubo del quemador no esté obstruido con telas de araña u otras cosas. Ver mantenimiento y limpieza (Página 19).
	No hay flujo de gas.	Asegúrese de que el cilindro de propano líquido no esté vacio, ver “Caída repentina del flujo de gas” (Página 21).
	Bloqueo de vapor en la tuerca del enganche al cilindro de propano líquido.	Apague botones y desconecte la tuerca del engan che al cilindro de propano. Conecte de nuevo y vuelva a intentarlo.

SOLUCIONES DE PROBLEMAS *continuación...*

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN/PREVENCIÓN
PROBLEMAS DE GAS: Quemador no enciende utilizando encendedor.	Tuerca de enganche y válvula del cilindro de propano líquido no están completamente conectados.	Apague la tuerca de enganche girando aproximadamente entre la mitad y tres cuartas partes adicionales hasta que se pare. Apriete manualmentesin herramientas.
PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:	Alambre y/o electrodo cubierto residuos de comida.	Limpie alambre y/o electrodo con alcohol desinfectante y esponja limpia.
	Los cables son un cortocircuito (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	Reemplace el cable del encendedor/ elctrodo.
	Batería agotada.	Reemplace con una batería alcalina nueva.
Caída repentina en el flujo de gas o llama floja.	Sin gas.	Examine si hay gas en el cilindro de propano líquido. Rellene/sustituya si es necesario.
	Bloqueo de vapor en la tuerca del enganche al cilindro de propano líquido.	Apague botones y desco necte la tuerca del enganche al cilindro de propano. Conecte de nuevo y vuelva a intentarlo.
Las llamas se apagan.	Vientos fuertes o ráfagas de viento.	Gire la parte frontal de la parrilla de cara al viento o aumente el tamaño de la llama.
	Gas de propano líquido bajo.	Rellene cilindro líquido de Propano.
Fuego de grasa persistente.	Grasa atrapada debido a la acumulación de comida alrededor del sistema de quemador.	Ponga los botones en la posición OFF. Apague el gas en el cilindro de propa no líquido. Deje la tapa en posición y deje que el fuego se apague. Cuando la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las pieza.
Flashback (fuego en el tubo del quemador).	El quemador y/o el tubo del quemador está bloqueado.	Apague los botones. Limpie la parrilla (Página 18).
Incapaz de llenar el cilindro de propano líquido.	Algunos distribuidores tienen boquillas de llenado con roscas desgastadas.	Las boquillas desgastadas no tienen suficiente fuerza para activar la válvula. Contacte con otro distribuidor de propano líquido.

RECOMENDACIONES Y CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo utilizar las 9 zonas de temperatura

¡La parrilla Rapid Cooker™ de Namath tiene 9 zonas de temperatura de cocción — tres (3) ajustes de temperatura: alto, medio, bajo — y tres (3) ajustes de altura: alto, medio, bajo, para tener 9 zonas diferentes de calor! Con esta variedad de ajustes y zonas de temperatura, usted puede obtener "el filete perfecto" haciendo su carne en el ajuste "Alto-Alto" o también puede calentar alimentos y derretir o fundir queso en el ajuste "Bajo-Bajo".

Por favor, consulte la siguiente tabla con sugerencias para cocinar:

9 ZONAS DE TEMPERATURA	ALTA	MEDIA	BAJA
Alta	Dorar	Asar	Cocinar
Media	Asar	Dorar	Tostar
Baja	Calentar	Cocinar lentamente	Derretir/fundir

Siempre precaliente la parrilla Rapid Cooker™ Namath antes de cocinar en la temperatura "Alta-Alta" por 3-5 minutos.

Carne

Dore la carne, durante unos minutos por cada lado, en la zona de temperatura "Dorar (Sear)" para sellar los jugos. Después de dorar ambos lados, baje a la zona de "Asar (Grill)" o "Calentar (Heat)" y voltee la carne hasta obtener el nivel deseado de cocción. Para obtener la carne más hecha, utilizar las zonas más bajas.

Vegetales

Antes de cocinar los vegetales, sazónelos y póngales aceite. Cocínelos en la zona de temperatura "Asar (Broil)' o "Cocinar lentamente (Slow Cook)" dependiendo del grado deseado de cocción y el nivel de nitidez que usted prefiera.



3 ajustes de calor

Alto / **Medio** / **Bajo**

3 Ajustes de altura

Alto / **Medio** / **Bajo**

Salteados

Prepare platos salteados simplemente colocando una sartén de metal en la parrilla Rapid Cooker™ de Namath. No utilice sartenes que no sean de metal. Ponga la comida en la sartén justo con los líquidos y aceites adecuados. Coloque la sartén en la parrilla y ajustarla a la zona de temperatura de "Asar (Grill)" (Media-Alta). Controle la sartén y el contenido durante el proceso de cocción. Tenga cuidado con la sartén y el mango de la sartén ya que estarán calientes.

Otros alimentos

La parrilla Rapid Cooker™ de Namath se puede utilizar para cocinar una gran variedad de alimentos. ¡El único límite es su imaginación culinaria! Utilice las 9 zonas de temperatura para caramelizar azúcar en una "crème brûlée" o para o derretir el queso en una sopa de cebolla. Haga que sus costillas y carne tengan un acabado crujiente poniendo la parrilla en la zona de temperatura "Dorar" (Sear) o "Asar" (Grill), o utilice una sartén de hierro para hacer fajitas. ¡Las posibilidades son infinitas!

NOTA: Pescado, verduras, mariscos, trozos de carne, brochetas, y otros alimentos pueden ponerse directamente en la parrilla sin necesidad de utilizar papel de aluminio.

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción variarán dependiendo del peso, tamaño y espesor del producto que se desee cocinar. Consumir carne, ave, pescado, marisco o huevos crudos o parcialmente crudos puede aumentar el riesgo de poseer enfermedades transmitidas por alimentos especialmente si usted tiene una condición médica.

La siguiente información es por el Ministerio de Sanidad estadounidense y Servicios Sociales:

TEMPERATURAS DE COCCION MINIMAS SEGURAS

Utilice esta tabla y un termómetro de alimentos para asegurarse de que la carne, ave, pescado y otros alimentos cocidos alcanzan una temperatura interna mínima segura.

RECUERDE: No se puede saber con seguridad si la carne está cocinada con seguridad solo mirándola. Las carnes sin curar cocinadas – incluyendo el cerdo- pueden ser rosas, incluso cuando la carne ha alcanzado una temperatura interna segura.

POR QUE ES IMPORTANTE REPOSAR:

Después de quitar la carne de una parrilla, horno o fuente de calor, déjela reposar por la cantidad de tiempo que se especifica. Durante el reposo, su temperatura se mantiene constante o sigue aumentando, destruyendo los gérmenes nocivos.

CATEGORÍA	COMIDA	TEMP °F	REPOSO
Carne picada y & Carnes	carne de res, ternera, cerdo, cordero pavo, pollo	160°F	Ninguno
	Dinde, Poulet	165°F	Ninguno
Carne fresca de res, ternera, corder	filete, asado, chuleta	145°F	3 Minutos
Ave	pollo, pavo (entero), pechugas, muslos, patas, asados, alas, Cuisses pato y ganso, relleno (cocinado solo o en el ave)	165°F	Ninguno
Cerdo y Jamón	cerdo jamón fresco (crudo)	145°F	3 Minutos
	jamón cocinado (recalentar	140°F	Ninguno
Huevos y platos de huevos	huevos	cocinar hasta que le yema y clara estén firmes	Ninguno
	platos de huevos	160°F	Ninguno
Sobras y guisos a la cazuela	sobras	165°F	Ninguno
	guisos a la cazuela	165°F	Ninguno
Pescado	pescado de aleta	145 F o hasta que la carne esté opaca y se separe fácilmente con el tenedor	Ninguno
	Camarones, Cangrejo, Langosta	cocinar hasta que la carne esté nacarada y opaca	Ninguno
	Almejas, Ostras, Mejillones	cocinar hasta que las cáscaras se abran	Ninguno
	Vieiras	cocinar hasta que la carne esté blanca como la leche ó opaca y firme	Ninguno

GARANTIA

Esta **GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO** se aplica sólo a unidades adquiridas en establecimientos autorizados. El fabricante garantiza sólo al comprador-consumidor original que este producto estará libre de defectos de fabricación y materiales una vez montada la parrilla y bajo uso normal y razonable en el hogar durante el período indicado a continuación a partir de la fecha de la compra. El fabricante se reserva el derecho a exigir que las piezas defectuosas se devuelvan con franqueo pagado por el consumidor para su revisión y examen.

***Nota:** El recibo de compra fechado será requerido para obtener el servicio de garantía.*

Bajo los términos de esta **GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO**, el comprador original será el responsable de todos los gastos de envío en las piezas de repuesto.

Esta **GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO** es aplicable en los Estados Unidos y Canadá, no es transferible y sólo está disponible para el propietario original del producto.

El fabricante requiere el recibo fechado de compra. Por lo tanto, usted debe conservar su recibo de compra o factura. Registrar su producto no es un sustituto de la prueba de compra y el fabricante no es responsable de poseer o archivar dicha información.

Esta **GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO** solamente se aplica a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos tales como arañazos, abolladuras, corrosión o des coloración por calor, productos abrasivos y productos químicos de limpieza o cualquiera de las herramientas utilizadas en el montaje o instalación del electrodoméstico, corrosión o descoloración de las superficies de acero inoxidable.

Esta **GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO** no le reembolsará el costo de cualquier inconveniente, comida, lesiones personales o daños a la propiedad.

ARTICULOS POR LOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARA:

1. Gastos de envío regular o acelerado, relacionados con la garantía y piezas de repuesto.
2. Llamadas de servicio a domicilio.
3. Reparaciones cuando su producto no se utiliza para uso residencial o familiar.
4. Daños, fallos o dificultades en el funcionamiento resultantes de un accidente, mal uso, alteración, manipulación, descuido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta o mantenimiento, instalación inadecuada con códigos eléctricos o de fontanería o el uso de productos no aprobados por el fabricante. La CORROSION no es considerada como un defecto de fabricación.
5. Cualquier pérdida de comida debido a fallos del producto o dificultades en funcionamiento.
6. Piezas de repuesto o gastos de reparación en unidades que han operado fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recogida y entrega de su producto.
8. Reparaciones de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas del producto.
9. Reinstalación o mudanza de su producto.

RENUNCIA de garantías implícitas y LIMITACIÓN DE RECURSOS

Bajo los términos de esta **GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO**, la reparación o reemplazo de piezas defectuosas es recurso exclusivo. En caso de problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas por piezas similares igualmente funcionales.

El fabricante no será responsable de ningún daño incidental o consecuente surgido por el incumplimiento de esta **GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO** o cualquier garantía implícita aplicable, o por fallo o daño causado por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuado, incendio por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por personas ajenas al fabricante, transporte, uso comercial, uso indebido, abuso, entornos hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, alteración por animales), incorrecta instalación o instalación inapropiada en disconformidad con los códigos locales o las instrucciones impresas por el fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA DADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE RENDIMIENTO DE PRODUCTO O DESCRIPCIÓN DONDEQUIERA QUE APAREZCA ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO. CUALQUIER PROTECCIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURGE SEGÚN LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR O USO QUEDA LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

En cualquier caso, la responsabilidad máxima del fabricante no deberá exceder el precio de compra del producto pagado por el consumidor.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las anteriores limitaciones o exclusiones mencionadas pueden que no le pertañen. ESTA GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO le otorga derechos legales específicos establecidos en este documento. Usted también puede tener otros derechos que varían de estado a estado. Sólo en el caso del estado de California, si la sustitución o restauración del producto no es comercialmente viable, el minorista de este producto o el fabricante le reembolsará el precio pagado por el producto, menos la cantidad atribuible directamente por la utilización antes del descubrimiento de la inconformidad. Además, sólo en el estado de California, Usted puede llevar el producto al establecimiento de venta con el fin de obtener este AÑO DE GARANTÍA LIMITADA.

Si desea obtener esta **GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO**, debe escribir a:

Namath Rapid Cooker
7800 Whipple Ave. NW
North Canton, OH 44720

No se admitirán devoluciones a menos que se adquiera una Autorización de Retorno válida. Las devoluciones autorizadas están claramente marcadas en el exterior del paquete con un número (RA) y el envío del paquete estará prepagado. Las devoluciones que no cumplan estas normas serán rechazadas.

Para pedir piezas de repuesto,
por favor llame al 1-888-444-4134 o visite
www.namathproducts.com

NAMATH™

RAPID COOKER

BY EdenPURE®

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

IMPORTANT:

Veuillez remplir l'information du produit ci-dessous.

Numéro de série: ______________________________

Situé soit au bas de l'appareil ou à l'arrière dans le coin droit.

Date d'achat: ______________________________

À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR



Veuillez lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et le mode d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler l'appareil et de cuisiner.

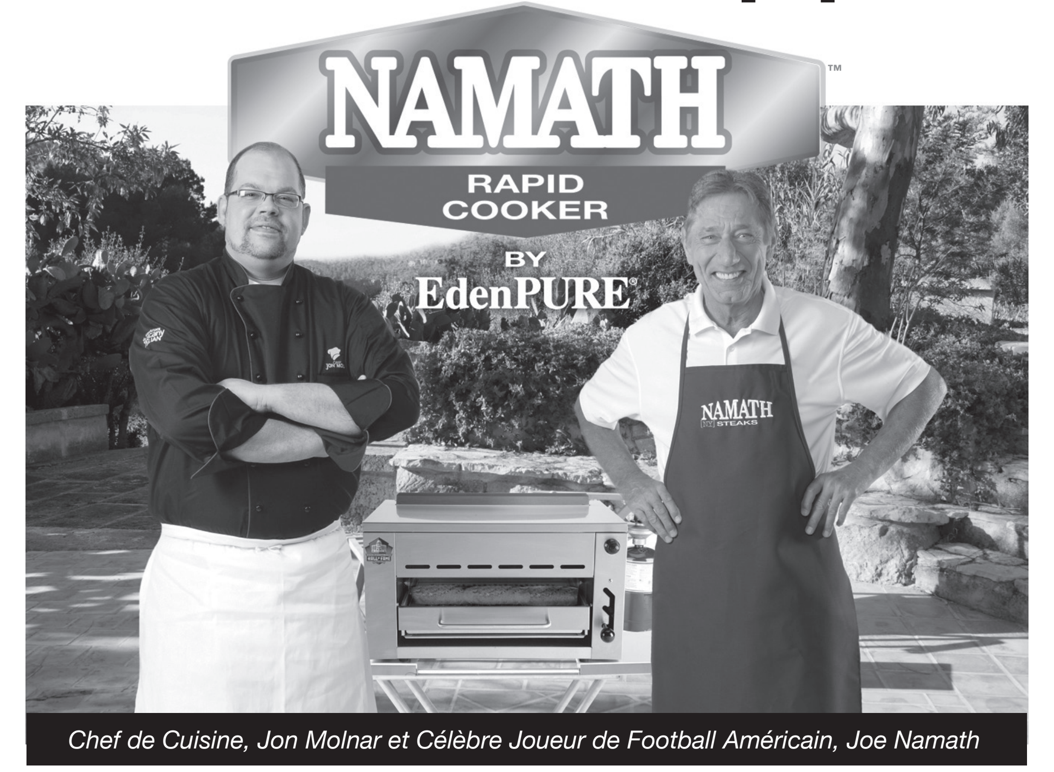


Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Veuillez appeler le 888-444-4134 pour toutes questions complémentaires ou pour de l'aide pendant l'assemblage.
Pour garantir votre satisfaction et pour nos services de suivi, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur www.namathproducts.com/register

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Félicitations et Bienvenue dans l'Équipe!



Chef de Cuisine, Jon Molnar et Célèbre Joueur de Football Américain, Joe Namath

Nous vous remercions d'avoir acheté le Four Namath Rapid Cooker™!
Nous espérons que vous soyez prêt à devenir le joueur par excellence de votre cuisine à l'air libre! Le Four Namath Rapid Cooker™—inspiré et conçu par le cousin de Joe, le Chef de Cuisine Jon Molnar—combine une qualité de restaurant avec la facilité d'un appareil mobile. Que ce soit un barbecue dans le jardin, une fête avant un match de football, au camping, en piquenique ou n'importe ou d'autre, le Four Namath Rapid Cooker™ est puissant assez pour préparer des plats de qualité restaurant à n'importe quel endroit!

Oubliez vos idées préconçues du barbecue traditionnel. La technologie révolutionnaire, le concept innovateur et les fonctions faciles à utiliser du Four Namath Rapid Cooker™ vous permettront une cuisine qui n'était pas possible avec votre ancien barbecue. Pour optimiser votre expérience culinaire, Chef Jon Molnar vous offre quelques conseils de base au verso de cette carte.



Comment utiliser les 9 Zones de Température

Le Fourneau NAMATH Rapid Cooker™ a 9 zones de températures de cuisson – trois (3) réglages de température : haut, moyen, bas – et trois (3) réglages de hauteur : haut, moyen, bas, 9 différentes zones de cuisson au total!

Avec cette gamme complètement adaptable, vous pourrez obtenir in grill de restaurant parfait en faisant saisir la viande sur le réglage “Haut-Haut” ou réchauffer un plat ou faire fondre du fromage sur le réglage “Bas-Bas”.

Consultez les suggestions générales de cuisson dans le graphique ci-dessous:

9 ZONES DE TEMP DE CUISSON	HAUT	MOYEN	BAS
Haut	Saisir	Sous grill	Cuire
Moyen	Griller	Brunir	Rôtir
Bas	Chauffer	Cuisson lente	Réchauffer/Fondre

Préchauffez toujours votre Fourneau NAMATH Rapid Cooker™ sur “Haut-Haut” pendant 3 à 5 minutes avant la cuisson.

La durée de cuisson dépendra du poids, de la dimension et de l’épaisseur du produit à cuire. Manger de la viande, de la volaille, des fruits de mer ou des œufs crus ou trop peu cuits pourrait augmenter le risque de maladies d’origine alimentaires, en particulier pour ceux avec un problème de santé.

TABLE DES MATIÈRES

VEUILLEZ LIRE LE MANUEL ENTIER AVANT D'UTILISER VOTRE GRILL AU GAZ

VOTRE GRILL EST CONÇU POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Les symboles et les cases ci-dessous expliquent ce que chaque rubrique signifie. Veuillez lire et suivre toutes les instructions que vous trouverez tout au long de ce manuel.



DANGER

DANGER: Indique un danger immédiat qui entraînerait des blessures graves et même la mort si le danger n'est pas évité.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT: Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner des blessures graves et même la mort si le danger n'est pas évité.



AVERTISSEMENT

Veillez à toujours suivre attentivement les procédures de vérification d'étanchéité de ce manuel avant d'utiliser votre grill.



DANGER

Si vous sentez du gaz :

1. **Fermez immédiatement l'alimentation de gaz au grill**
2. **Éteignez les flammes**
3. **Ouvrez le tiroir**
4. **Si vous continuez à sentir le gaz, éloignez-vous du grill et contactez votre fournisseur de gaz ou les pompier**

Une fuite de gaz pourrait causer une explosion ou un incendie, qui pourrait entraîner des blessures graves, des dommages matériels ou même la mort.



AVERTISSEMENT

Manger de la viande, de la volaille, des fruits de mer ou des œufs crus ou trop peu cuits pourrait augmenter le risque de maladies d'origine alimentaires, en particulier pour ceux avec un problème de santé.

MODE D'EMPLOI

- Assurez-vous que les ouvertures des valves et du cylindre n'aient pas de débris.
- Vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites.*
- Éloignez les tuyaux des surfaces chaudes.
- Le tuyau (vendu séparément) ne peut pas être pincé ou plié pour permettre un débit du gaz sans restrictions.
- Ne stockez pas de réservoirs de gaz de réserve ou d'autres liquides ou gaz inflammables près de l'appareil.**
- N'utilisez pas le four à moins de 60 cm de n'importe quoi de combustible.
- Utilisez cet appareil seulement à l'extérieur et dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans des endroits confinés ou clos tel que des allées couvertes, alcôves ou garages.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sur des bateaux ou des véhicules récréatifs.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Le cuiseur entier deviendra CHAUD pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil près d'étincelles ou si l'appareil produit des étincelles.

RANGEMENT

- L'alimentation de gaz doit être fermée au réservoir de propane liquide quand le four n'est pas en service.***
- Déconnectez complètement le gaz de l'appareil avant de le ranger à l'intérieur.
- Ranger le réservoir de propane liquide séparément du four à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

*** COMMENT DÉTECTER LES FUITES**

Faites une solution d'eau et de savon. Couvrez toutes les surfaces avec des joints ou des raccords. Ouvrez l'alimentation de gaz. N'ALLUMEZ PAS l'appareil. Si le savon produit des bulles, il y a une fuite à cet endroit. Vérifiez tous les raccords et répétez les étapes ci-dessus. Nous recommandons cette vérification lors de chaque déconnection d'une pièce qui comprend un raccord.

**** VEUILLEZ TOUJOURS SUIVRE LES INSTRUCTIONS DES FOURNISSEURS DU RÉSERVOIR ET DE GAZ**

***** COMMENT VÉRIFIER QUE LES VALVES SOIENT FERMÉES**

Pendant le transport, les valves sont en position OFF. Vérifiez toujours qu'elles soient fermées avant l'utilisation. Vérifiez en poussant le bouton noir et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le bouton ne tourne pas dans le sens des aiguilles d'une montre quand il est poussé, ceci signifie qu'il est fermé.

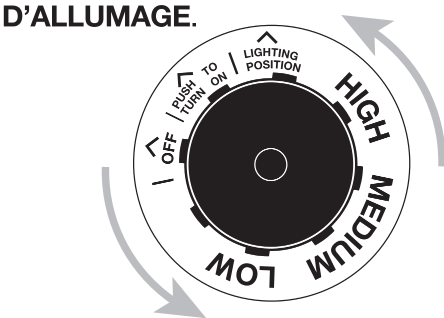
Vérifiez que la valve du brûleur est en **position OFF** avant d'ouvrir la valve de gaz.

POUR ALLUMER LE FOUR:

- Attachez un réservoir de propane de 1 livre au régulateur qui se trouve sur le côté du Four Namath Rapid Cooker™. Vérifiez que le réservoir de propane liquide soit solidement accroché et vérifiez toujours l'intégrité du réservoir avant de le connecter. Pour utiliser un tuyau connecteur pour un réservoir de propane liquide plus grand, vérifiez que les connections soient bien serrées à chaque extrémité et ouvrez d'abord le réservoir plus grand pour permettre au propane de circuler par le tuyau connecteur.

Veuillez toujours lire les instructions de sécurité et les avertissements avant l'utilisation.

- Ne vous penchez jamais sur l'unité de cuisson.
- Poussez le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la **POSITION D'ALLUMAGE**.



NE REGARDEZ PAS DANS L'OUVERTURE PENDANT L'ALLUMAGE. RESTEZ À CÔTÉ DE L'APPAREIL PENDANT L'ALLUMAGE. SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS, CONSULTEZ LE "GUIDE DES RÉSOLUTIONS DES PROBLÈMES" (Page 5).

- Poussez le bouton d'allumage sur la partie avant du four pendant 2 à 3 secondes. Vous entendrez un bruit et une étincelle au brûleur et vous sentirez l'appareil commercer à chauffer. Sinon, éteignez l'appareil, ouvrez le tiroir pendant 5 minutes pour permettre au gaz et à toutes les vapeurs de se dissiper. Répétez ensuite les étapes ci-dessus.
- Si après trois essais, l'appareil ne s'allume pas, vérifiez que le réservoir de propane liquide ne soit pas vide, et téléphonez au 1-888-444-4134 pour des instructions complémentaires.
- Une fois que le four est allumé, gardez-le sur HAUT pendant 3 à 5 minutes avant de le changer à la température désirée.

POUR ÉTEINDRE LE FOUR:

- Fermez le gaz à la source-même.
- Poussez le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre à la **position OFF** et lâchez le bouton.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Attendez que l'appareil soit totalement refroidi avant de le nettoyer
- NE NETTOYEZ PAS l'âme céramique ou le boîtier du brûleur.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyant ou de tampons abrasifs sur la partie extérieure de votre four.
- Nettoyez votre four à l'eau chaude savonneuse et rincez-le ensuite à l'eau propre. Utilisez la même méthode pour nettoyer le plateau de récupération des graisses après l'avoir sorti de l'appareil une fois refroidi.
- Les grilles et les tubes intérieurs du brûleur peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse à poils en acier inoxydable. Utilisez une brosse à poils doux pour nettoyer la saleté qui reste en dehors de l'appareil pour éviter de le griffer.
- Vous pouvez aussi acheter du nettoyant à acier inoxydable. Pour les meilleurs résultats, nettoyez toujours avec le grain de l'acier inoxydable et utilisez seulement un chiffon doux.
- N'UTILISEZ PAS de papier aluminium. Des plaques à usage unique sont disponibles (voir page 38 pour commander des rechanges)
- Il est important de nettoyer pour éviter les incendies de graisse.
- N'UTILISEZ PAS d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des blessures. En cas d'incendie, tournez le bouton en position OFF et déconnectez le réservoir de propane liquide

SORTIR ET REMETTRE LE TIROIR

Pour sortir le tiroir:

1. Glissez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit fermé.
2. Tirez le tiroir vers le haut avec la partie arrière orientée vers le haut pour décrocher les roues des rails. (Voir Figure 3).
3. Tirez le tiroir pour le sortir de l'appareil.

Pour remettre le tiroir :

1. Placez le tiroir sur les rails et glissez-le doucement jusqu'à ce qu'il soit fermé.
2. Laissez les roues s'engager dans les encoches à l'arrière des rails en position de blocage. (Voir Figure 3).

Pour installer le loquet du tiroir:

Pour votre commodité, le Four Namath Rapid Cooker™ a un loquet pour le tiroir. Ce loquet est conçu pour empêcher le tiroir de glisser et s'ouvrir pendant des déplacements en voiture ou en le bougeant d'un endroit à l'autre.

Pour installer le loquet du tiroir, veuillez suivre les étapes suivantes:

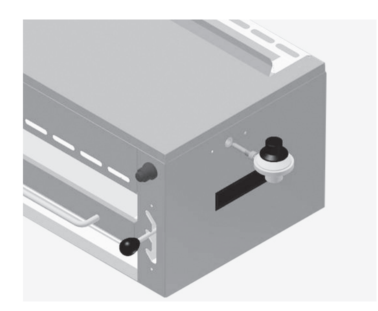
1. Sortez le tiroir de l'appareil.
2. Sortez la grille en acier du dessus du tiroir (voir Figure 1).
3. Trouvez la partie avant du tiroir, deux vis (comprises) et la poignée du tiroir.
4. Vérifiez que le devant du tiroir soit placé en position avec le loquet vers le bas.
5. Placez les vis, le devant du tiroir et la poignée de la porte de manière à ce qu'ils soient tous alignés avec les deux trous qui se trouvent dans la poignée du tiroir. (voir Figure 2).
6. Vissez les deux pièces ensemble.

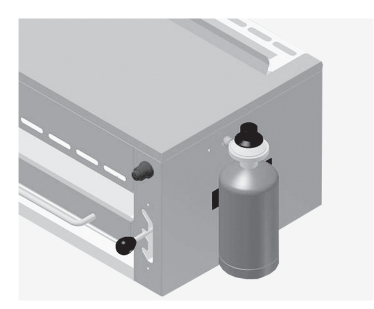
INSTALLER / REMPLACER LA PILE

- Pour remplacer ou installer la pile, dévissez d'abord le bouton de l'allumeur sur la partie avant de l'appareil. Placez ensuite la pile AA lithium (comprise), côté négatif d'abord.

ATTACHER LE RÉGULATEUR ET LE RÉSERVOIR DE PROPANE

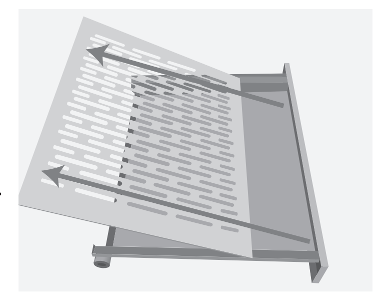
- Fixez le régulateur au filet du côté droit (Voir Figure A) et le propane (pas compris) au régulateur (voir Figure B).
- Tous les autres composants sont expédiés tout assemblés et prêts à l'usage.


Figure A


Figure B


DANGER

Si vous n'arrivez pas à contrôler une fuite de gaz ou qu'une fuite de gaz cause un incendie, contactez les pompiers.


Figure 1

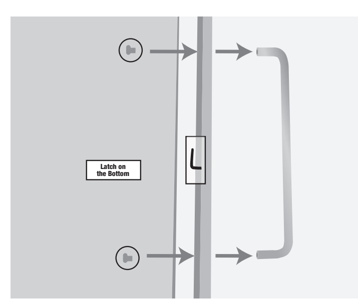
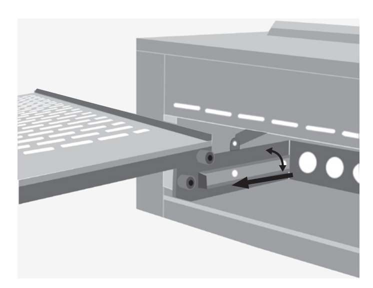


Figure 2


Figure 3

URGENCES

URGENCES	CAUSE POSSIBLE	PREVENTION/SOLUTION
Fuite de gaz d'un tuyau fendu/coupé/brulé.	Tuyau abîmé.	Fermez le gaz au réservoir de propane liquide ou à la source du système de gaz naturel. En cas de n'importe quel dégât sauf brûlure, remplacez valve/tuyaux/ régulateur. En cas de brûlure, cessez d'utiliser l'appareil et remplacez le tuyau ou téléphonez au 1-888-444-4134 pour contacter un représentant du Service à la Clientèle.
Fuite de gaz d'un tuyau fendu/ coupé/brulé.	Défaillance mécanique suite à un problème de rouille ou à une mauvaise manipulation.	Remplacez le réservoir de propane liquide.
Fuite de gaz du réservoir de propane liquide.	Défaillance de la valve du réservoir suite à une mauvaise manipulation ou à une panne mécanique. Fermez la valve du réservoir de propane liquide.	Fermez la valve du réservoir de propane liquide. Retournez le réservoir de propane liquide au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de propane liquide et la connexion au régulateur.	Mauvaise installation, connexion pas assez serrée, défaillance du joint en caoutchouc.	Fermez la valve du réservoir de propane liquide. Enlevez le régulateur du réservoir et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour voir s'il est abimé. Voir "Test de Fuite du Réservoir de Propane Liquide" (Page 31) et "Connecter le Régulateur au Réservoir de Propane Liquide" (Page 32).
Feu par le panneau de commande.	Feu dans la section du tube du brûleur suite à une obstruction.	Fermez le bouton de contrôle et la valve du réservoir de propane liquide. Gardez le tiroir ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Quand l'incendie est éteint et le grill est froid, sortez le brûleur et inspectez le tuyau pour vérifier qu'il n'y ait pas de toiles d'araignées ou de rouille.
Incendie de graisse ou flammes excessives en continu au-dessus de la surface de cuisson.	Trop de graisse accumulée aux environs du brûleur.	Fermez le bouton de contrôle et la valve du réservoir de propane liquide. Gardez le tiroir ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après refroidissement, nettoyez les morceaux de nourriture et les excès de graisse de l'intérieur du boîtier du cuiseur, du plateau de récupération des graisses et des autres surfaces.

GUIDE DES RESOLUTIONS DES PROBLEMES

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	PREVENTION/SOLUTION
PROBLEMES DE GAZ: L'allumeur n'allume pas le brûleur.	Le brûleur n'est pas connecté à la valve de contrôle.	Vérifiez que la valve soit bien placée à l'intérieur du tube du brûleur.
	Obstruction dans le brûleur.	Vérifiez qu'il n'y ait pas d'obstructions dans le tube du brûleur telles que des toiles d'araignées ou d'autres débris . Voir "Entretien et Nettoyage" (Page 32).
	Pas de débit de gaz.	Vérifiez que le réservoir de propane liquide ne soit pas vide. Si le réservoir de propane liquide n'est pas vide, voir la section "Baisse soudaine du débit de gaz" (Page 34).
	Vapeur d'eau à l'écrou d'accouplement au réservoir de propane liquide.	Fermez les boutons et déconnectez l'écrou d'accouplement au réservoir de propane liquide. Reconnectez et réessayez.

GUIDE DES RESOLUTIONS DES PROBLEMES *(Suite…...)*

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	PREVENTION/SOLUTION
PROBLEMES DE GAZ: L'allumeur n'allume pas le brûleur.	L'écrou d'accouplement et le réservoir de propane liquide ne sont pas convenablement connectés.	Vissez l'écrou d'accouplement approximativement 1/2 ou 3/4 de tour en plus jusqu'à l'arrêt total. Serrez à la main, seulement – n'utilisez pas d'outils.
PROBLEMES ELECTRIQUES	Fils et/ou électrodes couverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil et/ou l'électrode à l'aide d'alcool dénaturé et d'un tampon propre.
	Court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez le fil de l'allumeur/ ensemble de l'électrode.
	Pile morte.	Remplacez par une pile alcaline neuve.
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme réduite.	Plus d'alimentation en gaz.	Vérifiez que le réservoir de propane liquide ne soit pas vide. Remplissez/ remplacez au besoin.
	Vapeur d'eau à la connexion de l'écrou d'accouplement au réservoir de propane liquide.	Fermez les boutons et la valve du réservoir de propane liquide. Déconnectez l'écrou d'accouplement du réservoir. Reconnectez et réessayez.
Flammes s'éteignent.	Vents forts.	Tournez le devant du grill pour qu'il fasse face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme.
	Niveau bas de gaz de propane liquide.	Remplissez le réservoir de propane liquide.
Incendies de graisse persistants.	Graisse qui reste avec les résidus de cuisson autour du brûleur.	Tournez les boutons sur OFF. Coupez l'alimentation de gaz à la bonbonne de propane liquide. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'éteindre. Après que le grill est refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur).	Brûleur et/ou tube du brûleur est bloqué.	Tournez les boutons sur OFF. Nettoyez le grill (voir page 32).
Impossible de remplir le réservoir de propane liquide.	Certains concessionnaires ont des tuyaux de remplissage avec des filets endommagés.	Les embouts usés n'ont pas assez de « prise » pour actionner la valve. Cherchez un autre fournisseur de propane liquide.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS DE CUISSON



3 Réglages de températures

Haut / Moyen / Bas

3 Réglages de hauteur

Haut / Moyen / Bas

Comment Utilisez les 9 Zones de Températures

Le Four Namath Rapid Cooker™ a 9 zones de températures de cuisson – trois (3) réglages de température : haut, moyen, bas – et trois (3) réglages de hauteur : haut, moyen, bas, 9 différentes zones de cuisson au total! Avec cette gamme complètement adaptable, vous pourrez obtenir un grill de restaurant parfait en faisant saisir la viande sur le réglage "Haut-Haut" ou réchauffer un plat ou faire fondre du fromage sur le réglage "Bas-Bas".

Consultez les suggestions générales de cuisson dans le graphique ci-dessous:

9 ZONES DE TEMP DE CUISSON	HAUT	MOYEN	BAS
Haut	Saisir	Sous grill	Cuire
Moyen	Griller	Brunir	Rôtir
Bas	Chauffer	Cuisson lente	Réchauffer/Fondre

Préchauffez toujours votre Four Namath Rapid Cooker™ sur "Haut-Haut" pendant 3 à 5 minutes avant la cuisson.

Viandes

Faites saisir la viande quelques minutes de chaque côté dans la zone "Saisir" pour préserver les jus. Après avoir saisi les deux côtés, descendez sur la zone "Griller" ou "Chauffer" et retournez la viande jusqu'à la cuisson désirée. Pour une cuisson plus uniforme et une viande plus cuite et moins saisie, utilisez les zones inferieures.

Légumes

Avant la cuisson, huilez et assaisonnez les légumes à votre gout. Cuisez-les sur la zone "Sous Grill" ou "Cuisson Lente" selon le niveau de cuisson et de consistance que vous préférez.

Plats sautés

Vous pourrez préparer des plats sautés en plaçant simplement une poêle dans le Four Namath Rapid Cooker™. N'utilisez pas de poêles qui ne sont pas en métal. Placez les ingrédients dans la poêle avec les liquides ou les huiles adéquates. Déposez la poêle sur la grille et ajustez le Four Namath Rapid Cooker™ au réglage "Griller" (Moyen-Haut). Surveillez la poêle et les liquides pendant la cuisson. Faites bien attention parce que la poêle et la poignée seront brulantes.

Autres

Vous pourrez utiliser le Four Namath Rapid Cooker™ pour une série de choses ; seule votre imagination culinaire vous limitera! Vous pourrez utiliser les 9 zones pour caraméliser du sucre sur de la crème brûlée ou fondre du fromage sur de la soupe à l'oignon. Vous pourrez obtenir des côtes croustillantes ou du barbecue dans les zones "Saisir" ou "Griller" ou utiliser une poêle en fonte pour préparer des fajitas ! Les possibilités n'ont pas de limites!

REMARQUE: Le poisson, les légumes, les fruits de mer, les pointes de bœuf, les kebabs, les tranches de viande, etc. peuvent être posées directement sur le plat au lieu de devoir utiliser du papier aluminium.

IMPORTANT: La durée de cuisson dépendra du poids, de la dimension et de l'épaisseur du produit à cuire. Manger de la viande, de la volaille, des fruits de mer ou des œufs crus ou trop peu cuits pourrait augmenter le risque de maladies d'origine alimentaires, en particulier pour ceux avec un problème de santé.

Le Ministère de la Santé et des Services Sociaux des USA publie l'information suivante:

TEMPÉRATURES DE CUISSON MINIMALES RECOMMANDÉES

Utilisez ce graphique ainsi qu'un thermomètre alimentaire pour vérifier que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne de cuisson minimum de sécurité.

RAPPEL: il est impossible de savoir si la viande est cuite à une température sûre en la regardant. N'importe quelle viande rouge fraiche et cuite - y compris la viande de porc – peut être rosée même quand la température intérieure a atteint un niveau sûr.

L'IMPORTANCE D'UNE PÉRIODE DE REPOS

Après avoir retiré la viande du grill, du four ou d'une autre source de cuisson, laissez-la reposer durant la période indiquée. Pendant cette période de repos, la température reste constante ou continue à augmenter, ce qui détruit des germes potentiellement nocifs.

CATÉGORIE	ALIMENT	TEMP °F	PÉRIODE DE REPOS
Viande hachée	Bœuf, Porc, Veau, Mouton	160°F	Aucune
	Dinde, Poulet	165°F	Aucune
Bœuf, Veau, Mouton frais	Steak, Rôtis, Côtes	145°F	3 minutes
Volaille	Poulet, Dinde (entière), Blanc de Volaille, Rôtis, Cuisses et Ailes de Volaille, Farce de Canard et d'Oie (cuite seule ou dans la dinde)	165°F	Aucune
Porc & Jambon	Porc Jambon Frais (cru)	145°F	3 minutes
	Jambon précuit (à réchauffer)	140°F	Aucune
Œufs & Plats aux œufs	Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes	Aucune
	Plats aux œufs	160°F	Aucune
Restes & Casseroles	Restes	165°F	Aucune
	Casseroles	165°F	Aucune
Fruits de mer	Poison	145°F ou cuire jusqu'à ce que la chair soit opaque et se sépare facilement à l'aide d'une fourchette	Aucune
	Crevettes, Homard, Crabe	Cuire jusqu'à ce que la chair soit nacrée et opaque	Aucune
	Palourdes, Huitres, Moules	Cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent pendant la cuisson	Aucune
	Coquilles St. Jacques	Cuire jusqu'à ce que la chair soit blanche ou opaque et ferme	Aucune

GARANTIE

Cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN** s'applique uniquement aux unités achetées auprès d'un distributeur autorisé. Le fabricant garanti à l'acheteur d'origine le produit être libre de défauts de matière et de main d'œuvre quand l'appareil est assemblé correctement et sous des conditions d'utilisation normales et raisonnables pendant la période indiquée ci-dessous, depuis la date d'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient renvoyées pour qu'elles puissent être examinées, frais de poste et/ou transport prépayés par le consommateur.

***Remarque:** Un reçu qui comprend la date de vente SERA nécessaire pour le service de garantie.*

Le consommateur-acheteur d'origine sera responsable pour tous les frais d'expédition pour les pièces remplacées sous les termes de cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**.

Cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN** est valable seulement aux États Unis et au Canada, n'est valable que pour le propriétaire d'origine du produit et n'est pas transférable.

Le fabriquant exige une preuve de la date d'achat. Vous devrez dont garder votre reçu de vente ou facture. Enregistrer le produit ne remplace pas la preuve de date d'achat et ce n'est pas la responsabilité ou l'obligation du fabricant de garder les registres d'achat.

Cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN** s'applique à la fonctionnalité du produit SEULEMENT et ne couvre pas les problèmes d'ordre cosmétiques comme des griffes, bosses, corrosion, ou décoloration en raison de la chaleur, des produits de nettoyage abrasifs ou chimiques ou d'outils utilisés pendant l'assemblage ou l'installation de l'appareil, rouille à la surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable.

Cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN** ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, ingrédients, blessures personnelle ou dommages matériels.

LE FABRICANT NE PAYERA PAS POUR:

1. Coût d'expédition, standard ou express, pour des pièces de garantie et de remplacement.
2. Réparations à domicile.
3. Réparation quand le produit est utilisé d'une manière qui n'est pas l'utilisation normale, l'utilisation d'une famille ou l'utilisation résidentielle.
4. Dommages, défaillances ou difficultés de fonctionnement qui sont le résultat d'un accident, modification, mauvaise manipulation, mauvaise utilisation, mauvais traitement, incendie, inondation, acte de force majeure, mauvaise installation ou entretien, installation qui n'est pas conforme aux codes électriques ou de plomberie, utilisation du produit d'une manière qui n'est pas approuvée par le fabricant. La ROUILLE n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériel.
5. Pertes d'ingrédients qui sont le résultat de la défaillance de l'appareil ou de difficulté au fonctionnement de l'appareil.
6. Pièces de rechange ou frais de main d'œuvre de réparation en dehors des États Unis ou Canada.
7. Enlèvement et livraison de votre appareil.
8. Réparations des pièces ou des systèmes qui sont le résultat de modifications non-autorisées à l'appareil.
9. Le démontage ou la réinstallation de votre appareil.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES et LIMITE DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul remède sous les termes de cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**. Dans le cas où il y a des problèmes de disponibilité des pièces, le fabricant se réserve le droit de substituer des pièces pareilles et également fonctionnelles.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages accessoires ou indirects qui pourraient résulter de la violation de cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN** ou de n'importe quelle autre garantie implicite applicable ou défaillance ou dégâts résultants d'actes de force majeure, mauvaise manipulation et entretien, incendie de graisse, accident, modification, pièces remplacées par n'importe qui d'autre que le Fabricant, mauvaise utilisation, transport, utilisation commerciale, mauvais traitement, environnements hostiles (mauvais temps, actes de force majeur, conséquences de la présence d'animaux), mauvaise installation ou installation qui n'est pas conforme aux codes locaux ou aux instructions écrites du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN EST LA SEULE ET UNIQUE GARANTIE DU FABRICANT. UNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DE L'APPAREIL QUI POURRAIT SE TROUVER N'IMPORTE OU N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT QUE DANS LA MESURE OU CECI EST ÉTABLI DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN. TOUTE PROTECTIONS DE GARANTIE IMPLICITES DANS LE CADRE DE LOIS DE N'IMPORTE QUEL ÉTAT, Y COMPRIS GUARANTIE DE COMMERCIABILITÉ ET D'ADÉQUATION À UN OBJECTIF OU À UN USAGE PARTICULIER AURA UNE DURÉE LIMITÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.

Dans n'importe quel cas, la responsabilité maximale du fabricant ne sera jamais supérieure au prix d'achat payé par le consommateur d'origine.

***REMARQUE:** Certains états ne permettent pas que les dommages indirects ou accessoires soient exclus ou limités; il est donc possible que certaines des limites ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. CETTE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN vous donne des droits légaux décrits ici. Il est possible que vous puissiez avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Seulement dans l'état de Californie, si restaurer ou remplacer l'appareil n'est pas une solution pratique, le détaillant qui vend le produit ou le fabricant devra rembourser le prix d'achat d'origine, moins le montant qui peut être directement attribué à l'utilisation par le consommateur-acheteur d'origine avant d'avoir découvert la défaillance. En outre, seulement dans l'état de Californie, vous pouvez amener ce produit au magasin qui le vend pour réclamer dans le cadre de cette GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.*

Pour réclamer quoi que ce soit dans le cadre de cette **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**, veuillez écrire à:

Namath Rapid Cooker
7800 Whipple Ave. NW
North Canton, OH 44720

Un retour du consommateur ne sera pas accepté s'il n'est pas accompagné d'une Autorisation de Retour au préalable. Les retours autorisés sont clairement indiqués à l'extérieur de l'emballage par un Numéro RA et le colis est envoyé avec les frais de transports prépayés. Les retours qui ne respectent pas ces règles seront refusés.

Pour commander des pièces de rechange, téléphonez au 1-888-444-4134 ou visitez www.namathproducts.com

BR11042R-1A-1(A-9)



PLACE
STAMP
HERE

NAMATH RAPID COOKER
7800 WHIPPLE AVE. NW
CANTON, OH 44767-0002



namathproducts.com

Namath Rapid Cooker™ Warranty Registration
Please return this card within 30 days of purchase to activate your warranty. Thank You.

E-mail Address ___________________________@ _______________
Firstname ________________ M.I. _____ Lastname________________________________
Street ________________________________ Apt.# _______________
City ____________________ State _______ Zip code ____________
Model purchased _______ Serial# __________________ Date of purchase: Month _______ Day ___ Year _____

Registro de garantía Namath Rapid Cooker™
Por favor, para activar su garantía, devuelva esta tarjeta durante los treinta (30) días siguientes de realizar su compra. Gracias.

Dirección de E-mail________________________@ ______________
Nombre____
Apellido____
Calle____________________________________#Apt.____________
Ciudad___________________ Estado_________ Código ________________
Modelo comprado _______ # de serie __________________ Fecha de compra: mes _______ día ___ año _____

Enregistrement de garantie Namath Rapid Cooker™
Veuillez s'il vous plaît retourner cette carte dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat pour activer votre garantie. Merci.

Adresse E-mail ___________________________@ _______________
Prénom ________________ Initiale 2nd prénom. _____ Nom de Famille_________________________
Rue ________________________________ No Appartement _______________
Ville ____________________ État _______ Code Postal ____________
Modèle acheté _______ NO de Série __________________ Date d'achat: Mois _______ Jour ___ Année _____